

Escargots au Gorgonzola et Petits Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT(S)	24
- VIN BLANC SEC	8 cl
- CAROTTE(S)	2
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200g
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GORGONZOLA	75g
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez les escargots.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites revenir les échalotes dans du beurre chaud.
- Ajoutez les mange-tout. Mélangez 30 secondes puis mouillez de 4-5 c à soupe d'eau. Salez.
- Baissez le feu et couvrez. Laissez cuire pendant 7-8 minutes en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, pelez et coupez les carottes en petits dés.
- Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Incorporez-les ensuite aux mange-tout. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont tendres, réservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, saisissez les escargots dans de l'huile chaude pendant 1 minute. Ajoutez l'ail écrasé, sel et poivre. Déglacez au vin blanc.
- Coupez le gorgonzola en dés et intégrez-les aux escargots. Arrosez avec la crème. Laissez épaissir 2 minutes.
- Replacez les légumes dans la poêle avec les escargots. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre dans des assiettes creuses (ramequins).

Remarque:

Accompagnez d'une bonne baguette.